



## Sei Solo 2023 (Subskription)

CHF 55.00 | 10 cl = CHF 7.33

Notes fruitées agréables et fraîches, légers arômes de café, de pain grillé et presque de balsamique. Attaque soyeuse, élégante et délicate. Tannins solides et bien fondus, qui restent toujours en arrière-plan et apportent au vin de la puissance, de la structure, et en même temps de l'élégance. Le Sei Solo ne repose pas sur sa puissance, mais sur sa finesse, et dans cette cuvée 2021, c'est une véritable réussite.

Producteur	Bodegas Sei Solo
Type d'article	Souscriptions
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero DO
Appellation	DO
Millésime	2023
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2038
Cépages	Tempranillo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	5264123
Accord mets et vins	Champignons, Fromage affiné, Agneau, Plats mijotés



### Vinification

18 mois en fûts français usagés de 225, 500 et 600 litres

### Terroir

Les raisins de Sei Solo proviennent de vignes âgées de 60 à 100 ans et issues de La Horra, l'un des meilleurs emplacements.

### Histoire





---

Peu de personnes ont fait plus pour la renommée de la région Ribera del Duero que Javier Zaccagnini. En tant que nouveau venu dans le secteur, il a dirigé le destin de la jeune D.O. dans les années 90 et a joué un rôle déterminant dans le succès que toute la région a pu atteindre à cette époque. En 1999, il a fondé Bodegas Aalto avec Mariano García et a occupé le poste de directeur général. Pendant cette période, il a développé un sentiment pour les meilleurs vignobles de la Ribera del Duero et a commencé à louer quelques petites parcelles et à les cultiver lui-même afin de produire un vin selon ses idées idéales. Avec son fils Michael, il a créé la Bodega Sei Solo et s'est immédiatement retrouvé en tête de liste avec ses vins. Malheureusement, Javier est décédé en janvier 2023, mais l'œuvre de sa vie sera poursuivie par son fils Michael, qui croit fermement au projet. Enfin, Michael a été formé par deux des meilleurs maîtres que l'on puisse imaginer : l'œnologie par Mariano García et la gestion d'entreprise par son père.

